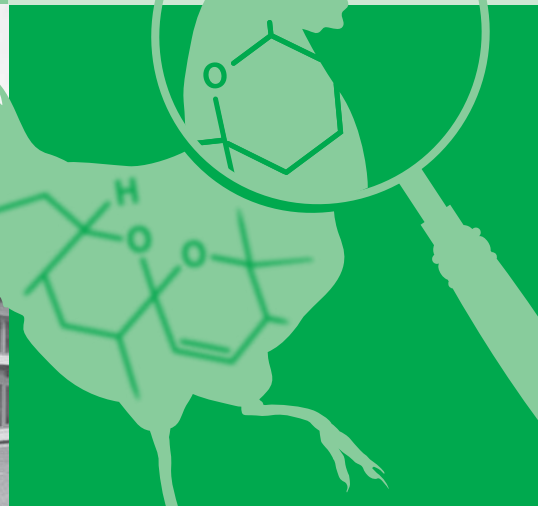
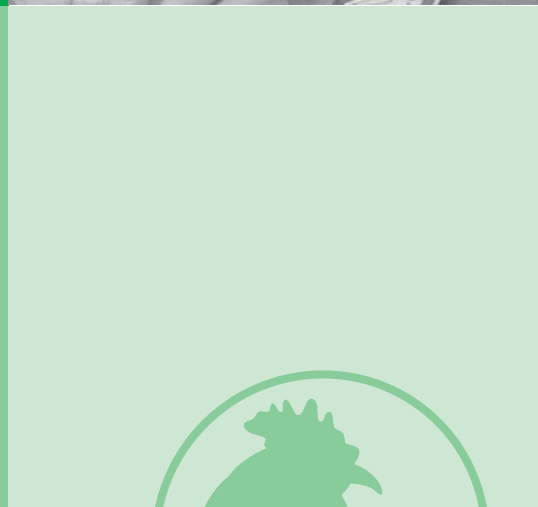




Kaleidoskop

34 / Dezember 2011



Sinnvolle Neuerungen, aber auch gewichtige Mängel

Der Bundesrat hat den Entwurf zu einem neuen Lebensmittelgesetz verabschiedet. Die Inkraftsetzung wird frühestens 2013 erwartet. Was wird das neue Lebensmittelgesetz bringen? Eine Einschätzung des Kantonschemikers.



Kantonschemiker
Pius Kölbener.
(Bild: Peter Jenni)

(kö) Mit der Totalrevision des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes wird eine zusätzliche Verbesserung des Konsumentenschutzes sowie der Abbau von Handelshemmnissen angestrebt. Der vom Bundesrat vorgelegte Entwurf bringt sinnvolle Neuerungen, weist aber Mängel auf, die im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz behoben werden sollten. Es ist zu hoffen, dass die eidgenössischen Räte hier klärend eingreifen.

Ausdehnung des Geltungsbereichs: Es ist vorgesehen, dass das Täuschungsverbot auf Kosmetika und Bedarfsgegenstände ausgedehnt wird. Auch sollen die Anforderungen an Dusch- und Badewasser auf Bundesstufe geregelt werden, womit die teilweise unterschiedlichen kantonalen Regelungen harmonisiert würden. Mit diesen Neuregelungen wird der Bundesrat dem angestrebten verbesserten Konsumentenschutz gerecht.

Öffentlichkeitsprinzip: Der aktuell geltende Schweigeartikel soll aufgehoben werden. Neu wird festgehalten, welche Informationen in welcher Form der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden können und welche nicht. Für alle nicht geregelten Bereiche soll wie bis anhin eine Schweigepflicht gelten. Neu sollen die Konsumierenden das Recht erhalten, bei den Betrieben in die Konformitätsbescheinigungen Einblick zu erhalten. Genaueres soll auf Verordnungsstufe geregelt werden.

Aufgabe der Toleranz- und Grenzwerte und Einführung des Vorsorgeprinzips: Das in der EU geltende System der Höchstwerte soll gemeinsam mit dem Vorsorgeprinzip eingeführt werden. Ziel des geltenden Lebensmittelrechts ist der Ausschluss jeder möglichen Gesundheitsgefährdung und die Vermeidung von Verunreinigungen. Dazu dienen Toleranz- und Grenzwerte. Diese Regelung hat sich bewährt und erlaubt den Vollzugsbehörden, im Beanstandungsfall angemessen zu intervenieren. Ob das hohe Schutzniveau auch mit dem neuen Lebensmittelrecht bewerkstelligt werden kann, ist zumindest fraglich. Die Aufgabe des Toleranz- und Grenzwertsystems wird zu einer Rechtsverunsicherung führen. Dies ist umso bedauerlicher als Toleranzwerte mit dem EU-Recht vereinbar wären.

Aufgabe des Positivprinzips: Bisher mussten Lebensmittel in der Schweiz entweder im Lebensmittelrecht umschrieben oder bewilligt sein, damit sie verkehrsfähig sind. Dieses so genannte «Positivprinzip» wird zugunsten vereinfachter Bewilligungsprozesse aufgehoben. Nach dem neuen von der EU übernommenen

Lebensmittelsicherheitskonzept sind alle Lebensmittel grundsätzlich verkehrsfähig, ausser die Verkehrsfähigkeit wird explizit eingeschränkt. Für neuartige Lebensmittel, die zum Beispiel einen neuartigen Pflanzenextrakt oder nanotechnologisch hergestellte Zutaten enthalten, bleibt die Bewilligungspflicht bestehen.

Autonomie der Kantone: Wie bisher sorgen die Kantone für die Kontrolle im Inland. Neu schafft sich der Bund die gesetzliche Grundlage, den Kantonen die Art der Durchführung und die Kontrollfrequenzen vorzuschreiben. Diese Regelung wird ausser administrativem Aufwand der Lebensmittelsicherheit nichts bringen, da die Kenntnisse der Betriebe bei den kantonalen Vollzugsbehörden liegen und diese die Kontrollen seit Jahren risikobasiert durchführen, was sich bewährt hat. Etwas pointiert ausgedrückt: In Zukunft soll in Bern in Unkenntnis der örtlichen Situation festgelegt werden, welcher Betrieb wann und wie inspiziert wird. Zudem werden die Kantone verpflichtet, Kontrolldaten neu in einem hohen Detaillierungsgrad abzugeben. Bezahlt wird alles durch die Kantone. Gemäss Botschaft ist die vorliegende Revision für die Kantone und die Gemeinden mit keinem grossen Zusatzaufwand verbunden. Die Vorgaben zur Art der Durchführung und zu den Kontrollfrequenzen, die Einführung des neuen Täuschungsschutzes für Bedarfsgegenstände und Kosmetika, aber auch die Regelungen für die Information der Öffentlichkeit werden sich bei den Kantonen auf der Kostenseite bemerkbar machen. Die vom Bund vorgesehene detaillierte Datenbearbeitung wird ebenfalls zusätzlichen Aufwand für die kantonalen Vollzugsbehörden mit sich bringen.

Zwei weitere Mängel: Wie St.Gallen haben auch viele andere Kantone den Veterinärdienst mit der Lebensmittelkontrolle in einem Amt zusammengeführt. Getreu der Philosophie «from the field to the fork» wird die Kontrolle entlang der ganzen Lebensmittelkette von einem Amt wahrgenommen. Nun sollte auch der Bund diesen Schritt tun. Die Zusammenarbeit zwischen Bund und Kantonen würde wesentlich vereinfacht. Zudem gehören die Futtermittel an den Beginn der Lebensmittelkette. In der EU sind sie deshalb Teil der Lebensmittelgesetzgebung. Daher wäre es konsequent und zeitgemäss dies anzupassen.

Nutztierhalter sind Lebensmittelproduzenten

Nutztierhaltung ist im Endeffekt auch Lebensmittelproduktion. Diesen Umstand müssen sich Tierhalter und Tierärzte immer wieder vor Augen führen. Am Beispiel einer Salmonellose in einem Rindviehbestand mit Verkehrsmilchproduktion wird dies besonders deutlich.

(se/af/ke) Anfang August dieses Jahres wurde in einem St.Galler Rindviehbetrieb mit Verkehrsmilchproduktion ein Salmonellenfall gemeldet. Daraufhin verhängte der Veterinärdienst die gemäss Tierseuchenverordnung (TSV) erforderlichen Massnahmen: einfache Sperre 1. Grades, Verfügungen von Hygienemassnahmen und Ablieferungsverbot der Milch von bestätigten Ausscheidertieren. Zudem wurde eine Bestandesuntersuchung mittels Kotproben angeordnet.

Im ersten Probedurchgang waren 15 Prozent aller Rinder positiv auf Salmonellen getestet worden. Danach reduzierte sich die Anzahl positiver Ausscheidertiere kontinuierlich, bis schliesslich rund einen Monat nach Verhängen der tierseuchenpolizeilichen Massnahmen die Sperre aufgehoben werden konnte. Weitere Abklärungen fanden in Form von Rohmilchproben an drei aufeinanderfolgenden Tagen statt. Alle Proben waren negativ, so wurde auch die Milchablieferung wieder gestattet.

Betroffen war auch ein Milchkäufer, der Halbhartkäse aus Rohmilch herstellt. Aus Sicherheitsgründen nahm er bis auf weiteres keine Milch des betroffenen Milchproduzenten mehr an. Er organisierte stattdessen die Milchablieferung an einen Pastmilchkäse-Produktionsbetrieb. Die Untersuchung der Milch-Rückstellproben der letzten zwei Wochen zeigte dann tatsächlich: Eine Tagescharge war Salmonellen-positiv. Ursache dafür war mit grosser Wahrscheinlichkeit eine Kontamination der Milch durch Kot während des Melkens. Die Käsefabrikation des fraglichen Zeitraumes wurde vorsorglich beschlagnahmt und ebenfalls beprobt.

Diese Proben waren allesamt Salmonellen-negativ, worauf die betroffene Produktionscharge wieder freigegeben werden konnte.

Bei der Rohmilchkäseherstellung gelangt das so genannte «Hürdenprinzip» zur Anwendung. Darunter versteht man das Verhindern der Bakterienvermehrung durch Kombination verschiedener hemmender Faktoren (Hürden) in einem Lebensmittel. Bei der Rohmilchkäseherstellung sind dies unter anderem Thermisierung der Milch, Zugabe von Starterkultur (pH-Absenkung), Salzbad und Absenkung des Wassergehalts (aw-Wert) während der Käsereifung.

Salmonellose in Rinderhaltungsbetrieben ist glücklicherweise nicht sehr häufig. In den letzten fünf Jahren (2005 bis 2010) wurden im Kanton St.Gallen sieben Fälle abgeklärt. Schweizweit traten in

Salmonellen

(js) Salmonellen sind wichtige Erreger von Durchfallerkrankungen. Sie gehören zur Familie der Enterobacteriaceae und haben ihren Lebensraum im Darm von Wirbeltieren und Insekten. Salmonellen, die bei Mensch und Tier Erkrankungen auslösen, gehören zur Art *Salmonella enterica*. Klinische Manifestation der Enteritis Salmonellen sind Bauchschmerzen und starker, oft fiebriger Brechdurchfall. Der Stuhl ist sehr selten blutig (Ausnahme: Kleinkinder). Die Schwere des Verlaufs hängt stark vom Allgemeinzustand des Betroffenen ab. Alte Leute, Kinder und Personen mit schwachem Immunsystem sind besonders gefährdet.

diesem Zeitraum total 126 Fälle auf. Interessanterweise fallen die meisten Salmonellenfälle jeweils in der zweiten Jahreshälfte an, und zwar häufig nach starken Niederschlägen.

Der Veterinärdienst, das Lebensmittelinspektorat und das Kantonale Labor arbeiteten im vorliegenden Fall eng und abteilungsübergreifend zusammen und vollzogen auf den jeweiligen Produktionsstufen die gesetzlichen Vorschriften.

Für eine wirkungsvolle und nachhaltige Seuchenbekämpfung ist das konsequente Umsetzen der verfügten Massnahmen im Primärproduktionsbetrieb wichtig. Von zentraler Bedeutung ist das Separieren von Ausscheidertieren! Dadurch kann die Infektionskette innerhalb des Bestandes unterbrochen werden, was wiederum die Zeitdauer der Durchseuchung senkt.

Weiter sind eine gute Meldedisziplin der Tierhalter und seriöse Krankheitsabklärungen unter Berücksichtigung aller möglichen Differentialdiagnosen durch die praktizierenden Tierärzte erforderlich. Dazu gehört insbesondere auch das Einsenden von Probematerial bei Seuchenverdacht. Tierhalter und Tierärzteschaft müssen sich bewusst sein, dass Nutztierhaltung im Endeffekt immer auch Lebensmittelproduktion ist!

Aufgabenverteilung innerhalb des AVSV

	Veterinärdienst	Lebensmittelinspektorat	Kantonales Labor
Milchproduzent	Verfügung der einfachen Sperre 1. Grades	Verfügung über Abgabe von Rohmilch	Untersuchung von Tankmilchproben
Milchverarbeiter	—	Verfügung über Beschlagnehmung von Käse	Untersuchung von Käseproben

Rohes Geflügelfleisch ist nicht ganz ohne!

Die Zeit von Fondue bourguignonne und chinoise steht vor der Türe. Doch Achtung: in beiden Fällen gelangt rohes Fleisch auf den Tisch. Dies ist nicht ganz ungefährlich, vor allem dann, wenn rohes Geflügel aufgetischt wird.

(js) Rohes Geflügelfleisch ist ein Hochrisikoprodukt. Die Möglichkeit, dass *Campylobacter* vorhanden sind, ist sehr hoch. Wir raten daher schon länger davon ab, Geflügelfleisch in roher Form direkt auf den Tisch zu bringen: z.B. beim Fondue chinoise oder im Sommer beim Grillieren. Es besteht immer das Risiko, dass der Endkonsument mit rohem Fleisch oder rohem Fleischsaft in Kontakt gelangt oder dass er aus Unachtsamkeit seine bereits genussfertigen Speisen kontaminiert. Schon sehr wenige *Campylobacter*-Keime genügen, um eine Erkrankung auszulösen. Jede Unaufmerksamkeit kann sich rächen. Wird das Fleisch ganz durchgebraten, stellen die Bakterien kein Risiko mehr dar (siehe Info-Blatt BIO010, «7 Punkte einer optimalen Küchenhygiene im Haushalt»).

Die Inkubationszeit der *Campylobacteriose* kann zwei bis sieben Tage betragen. Meist treten die Symptome jedoch vor dem fünften Tag auf. Anders als bei den *Salmonellen* genügen schon wenige Bakterien für eine Infektion. Beschrieben ist eine Infektionsdosis von 500 Keimen. Dies ist sicher auch der Grund für den «Erfolg» von *Campylobacter*.

Die Krankheit ist selbstlimitierend. Das heisst, die Keime können sich nicht dauerhaft im menschlichen Darm festsetzen. Nach der Infektion wird eine Immunität festgestellt. Probleme bestehen bei Personen, deren Immunsystem nicht den optimalen Status besitzt (immunsupprimierte Personen, Aidspatienten, ältere Personen).

Von Spätschäden einer *Campylobacter*-Infektion ist meist der Darm betroffen. Die schwerste, aber glücklicherweise selten auftretende Spätfolge scheint das Guillain-Barré-Syndrom (GBS) zu sein, eine akut auftretende neurologische Erkrankung mit entzündlichen Veränderungen des peripheren Nervensystems. Dabei wird die Myelinschicht, welche die Nervenfasern umgibt, durch das eigene Immunsystem angegriffen und zerstört. Es handelt sich also um eine Autoimmunreaktion. Vermutet wird, dass die Oberflächenstrukturen der *Campylobacter*-Keime die falsche Immunantwort auslösen.

Rund zwölf Prozent der Patienten mit akutem GBS können auch nach einem Jahr nicht wieder gehen. Schätzungsweise 1 von 1000 *Campylobacteriose* führt zu einem GBS. 30 Prozent der betroffenen Personen entwickeln eine dauerhafte Muskelschwäche. Seit die Kinderlähmung in unseren Breiten weitgehend ausgerottet wurde, ist GBS die häufigste Ursache von schweren Lähmungserscheinungen.

Herausgeber

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)

Redaktion

Peter Jenni

Konzept und Druck

Cavelti AG, Gossau

Nachdruck mit Einwilligung der Redaktion erlaubt.

Die dreiteilige Serie
«Verhältnismässig?»
beleuchtet die Arbeit der
Lebensmittelkontrolle
unter dem Aspekt der
Verhältnismässigkeit.
(Kaleidoskop
Nr. 32 bis 34)

Verhältnismässig? (Teil 3 / Ende)

(kö) «Der administrative Aufwand steigt ins Grenzenlose!» Diesen Ausspruch hören wir oft, gerade auch von kleineren Betrieben. In Kühlräumen und -schränken muss die Temperatur regelmässig gemessen und aufgezeichnet werden. Jeder Verantwortliche muss eine Gefahrenanalyse für seinen Betrieb erstellen. Die Wareneingangskontrolle muss dokumentiert sein. Reinigungspläne und Arbeitsvorschriften müssen vorhanden und aktuell sein usw. Das alles ist für eine funktionierende Selbstkontrolle nötig. Die konkreten Anforderungen sind in Art. 49 und folgende der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung aufgelistet. Die Selbstkontrollmassnahmen müssen dem Betrieb angepasst, das heisst verhältnismässig sein. Dabei darf das Ziel der Verordnung nicht vergessen werden: die Sicherstellung des Gesundheits- und Täuschungsschutzes sowie der hygienische Umgang mit Lebensmitteln. Um dies zu gewährleisten, braucht ein Wirt nicht zwingend eine schriftliche Dokumentation, wie die Friteuse zu reinigen ist. Ein Grossbetrieb mit verschiedenen Mitarbeitern hingegen schon. Beide müssen aber wissen, wie alt das Frittieröl und in welchem Zustand es ist. Unsere Lebensmittelinspektoren und -kontrolleure sind gut ausgebildet und halten Augenmass. Es gilt zum Beispiel, die Art und die Menge der hergestellten Produkte und den Herstellungsprozess zu berücksichtigen. So ist die Temperaturkontrolle bei der Lagerung von Dipsossen sehr wichtig, während sie bei Trockenfrüchten in der Regel vernachlässigt werden kann. Was zuerst als wirtschaftsfeindlicher Bürokratismus angeschaut wird, hat sich schon manchmal als Initialzündung für eine kreative Betriebsförderung entpuppt. Wird die Selbstkontrolle gut umgesetzt, so erhält der Betriebsverantwortliche ein Werkzeug, mit dem er seine Prozesse im Griff hat und steuern kann. Eine Voraussetzung für die erfolgreiche Führung jedes Unternehmens!